



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Wie wird in der Gemeinschaftsverpflegung gekocht?

Verbinde die englischen Begriffe mit der jeweils dazu passenden deutschen Bezeichnung und mit der dazugehörigen Beschreibung!

Englischer Begriff	Deutsche Bezeichnung	Beschreibung
<p>Cook & Serve (to serve something = etwas servieren)</p>	<p>Tiefkühlkost</p>	<p>Nach dem Kochen wird das Essen schnell auf Kühlschranktemperatur abgekühlt. So darf es bis zu 72 Stunden – also drei Tage lang – aufbewahrt werden. Wird das Essen zusätzlich unter Schutzatmosphäre verpackt, darf es bis zu sieben Tage aufbewahrt werden.</p>
<p>Cook & Hold (to hold something = etwas halten)</p>	<p>Kühlkost</p>	<p>Nach dem Kochen wird das Essen schnell eingefroren. Es ist dann sehr lange haltbar.</p>
<p>Cook & Chill (to chill something = etwas kühlen, etwas abschrecken)</p>	<p>Frischkost</p>	<p>Das Essen wird nach dem Kochen warmgehalten. Das Warmhalten von Speisen ist für höchstens drei Stunden erlaubt. Die Temperatur muss dabei immer über 70 °C liegen.</p>
<p>Cook & Freeze (to freeze something = etwas einfrieren)</p>	<p>Warmkost</p>	<p>Vor dem Servieren wird das Essen aufgewärmt.</p>





GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Wie wird in der Gemeinschaftsverpflegung gekocht?

Bring die Textstücke in die richtige Reihenfolge!

Am besten ist es, wenn das Essen gleich nach dem	<input type="checkbox"/>
Einflüsse möglichst gering gehalten werden.	<input type="checkbox"/>
schnell abgekühlt, dunkel gelagert und vielleicht sogar unter	<input type="checkbox"/>
Mitarbeiter nötig. Darum wird das Essen oft zu einer anderen	<input type="checkbox"/>
Tage haltbar. In dieser Zeit kann es dorthin gebracht werden,	<input type="checkbox"/>
Aufwärmen Energie gebraucht wird.	<input type="checkbox"/>
Hitze, Licht und Sauerstoff greifen Vitamine und andere	<input type="checkbox"/>
Zeit und an einem anderen Ort gekocht. Es gibt riesige	<input type="checkbox"/>
aufgewärmt. Der Nachteil dabei ist, dass für das Abkühlen und das	<input type="checkbox"/>
Kochen serviert und gegessen wird. Das ist aber nicht überall	<input type="checkbox"/>
Personen gekocht wird. Wird das Essen nach dem Kochen	<input type="checkbox"/>
wichtige Bestandteile der Nahrung an. Für eine	<input type="checkbox"/>
versorgen sind eine große Küche und viele	<input type="checkbox"/>
wo es gebraucht wird. Vor dem Servieren wird es dann wieder	<input type="checkbox"/>
Sauerstoffabschluss verpackt, ist es mehrere	<input type="checkbox"/>
Küchen, in denen jeden Tag für mehrere tausend	<input type="checkbox"/>
hohe Qualität des Essens in der Gemeinschaftsverpflegung sollen diese	<input type="checkbox"/>
möglich, denn um viele Menschen gleichzeitig mit frischem Essen zu	<input type="checkbox"/>

